## LAUDO DE AVALIAÇÃO TÉCNICA PERICIAL

***INTRODUÇÃO:***

Trata-se de **laudo técnico de inspeção em produto de origem animal**, elaborado para atender o disposto na Lei Federal nº 1.283/52, na Lei Estadual nº 15.027/2017, no Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (Decreto nº 9.013/2017), no Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal do Estado do Rio Grande do Sul (Decreto Estadual nº 53.848/2017) e na Lei Federal n° 8078/90 – Código de Defesa do Consumidor.

Este Laudo caracteriza-se pela inspeção das particularidad es físicas e de obtenção do produto abaixo descrito, com objetivo de atestar se esse é próprio ou impróprio ao consumo humano, conforme o método de análise previsto nos precitados regulamentos Federal e Estadual.

A ação que ensejou esta análise ocorreu em DIA de MES de ANO, na qual participaram os Médicos Veterinários Clique aqui para digitar o nome dos FEA que participaram da atividade, Fiscais Estaduais Agropecuários da Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Irrigação e os Policiais Clique aqui para digitar o nome dos policiais que acompanharam a atividade da Clique aqui para digitar o nome da Instituição a que pertencem os policiais – este campo não possui limite de caracteres, portanto, se for necessário incluir outros participantes de outras instituições, utilizar este espaço.

## CONSIDERAÇÕES:

**- SOBRE OS PRODUTOS:**

Os produtos submetidos à *análise pericial* consistiam em Clique aqui para descrever a quantidade, a espécie abatida, etc. e apresentavam as seguintes características Clique aqui para descrever as características macroscópicas, as condições de acondicionamento, etc.

# SOBRE O ESTABELECIMENTO:

Trata-se de Clique aqui para digitar que tipo de local foi fiscalizado (estabelecimento ou propriedade rural) e o nome do proprietário deste, que se localiza Clique aqui para digitar o endereço da propriedade no município de Clique aqui para digitar o município. O estabelecimento não está registrado em nenhum órgão de fiscalização, contrariando as Leis Federais n° 1.283/52 e n° 7.889/89 e o Decreto Estadual n° 53.848/2017.

# SOBRE AS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS:

Foi constatado que Clique aqui para descrever do que se trata (Ex. abate de bovinos, suínos, aves, etc. era realizado em instalação com as seguintes características estruturais: Clique aqui para descrever todas as características estruturais, como piso, paredes, forro, etc., quanto à higiene foi observado que Clique aqui para descrever o máximo de detalhes quanto a higiene do local. No local, foram encontrados os seguintes equipamentos: Clique aqui para descrever a quantidade e quais equipamentos e utensílios foram encontrados no local cujas condições de higiene eram Clique aqui para descrever as condições de higiene dos equipamentos e utensílios.

# SOBRE A ÁGUA DE ABASTECIMENTO:

A água utilizada no local era proveniente de Clique aqui para descrever – ex. rede pública, poço artesiano, etc., cujo tratamento era Clique aqui para descrever o tratamento – exemplos: inexistente, cloração, etc..

# – SOBRE O DESTINO DAS ÁGUAS SERVIDAS:

As águas servidas da operação de abate eram dispensadas Clique aqui para descrever o local sendo o tratamento prévio a essa ação Clique aqui para descrever se há algum tratamento.

# SOBRE OS SUBPRODUTOS:

Clique aqui se forem encontrados subprodutos e descreva qual subproduto foi encontrado, a quantidade e onde esses são depositados, guardados ou dispensados e em que condições, caso contrário informar que NÃO FORAM ENCONTRADOS SUBPRODUTOS.

# SOBRE O ABATE E MANIPULAÇÃO:

A insensibilização dos animais era realizada através do uso de Clique aqui para descrever detalhadamente como ocorre a insensibilização dos animais abatidos. Em relação às operações de abate, essas eram realizadas da seguinte maneira: Clique aqui para descrever com o máximo de detalhes como as etapas do abate são realizadas no local, principalmente no que se refere à higiene. Os executores do abate utilizavam vestimentas Clique aqui para descrever o tipo de vestimentas e as condições de higiene e operavam de modo Clique aqui para descrever as condições de higiene observadas.

# SOBRE O(S) INFRATOR(ES):

Durante a ação fiscal, o(s) infrator(es) Clique aqui para descrever se houve desacato, resistência a ação fiscal, etc.

## CONCLUSÕES:

Diante das atribuições que me são conferidas pela Lei Estadual nº 14.021/2012, bem como no art. 216 do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal do Estado do Rio Grande do Sul (Decreto Estadual nº 53.848/2017), com base na avaliação do estabelecimento, das condições de manipulação do produto e do produto “*in loco*”, conforme descrito no presente Laudo, concluímos que os produtos de origem animal apreendidos mediante Auto de Apreensão e/ou Inutilização n° Clique aqui para digitar o n° do Auto, são impróprios para o consumo humano e expõe a agravos a saúde do consumidor.

É o que havíamos a consignar.

Este Laudo foi digitado em N° DE folhas somente no anverso, possui N° DE anexos e quais são esses e se possui material de mídia anexado – Exemplo: anexos (legislação e registro fotográfico parcial) e consta de registro fotográfico disposto em CD devidamente identificado.

### , de de

Local dia mês ano

### FISCAL ESTADUAL AGROPECUÁRIO

IF: Clique aqui para digitar

CRMV/RS: Clique aqui para digitar .

### RELATOR [carimbo]

FISCAL ESTADUAL AGROPECUÁRIO

IF: Clique aqui para digitar

CRMV/RS: Clique aqui para digitar

### REVISOR [carimbo]